



# SPEISE

K A R T E



**MOHREN**  
HOTEL ★★☆☆

# GRANDHOTEL-FLAIR IM HERZEN OBERSTDORFS

Wir freuen uns sehr, dass Sie das Mohren Restaurant gewählt haben. Als erstes Haus am Platz blicken wir auf eine lange Geschichte zurück, von der auch das eine oder andere Gericht unserer Speisekarte inspiriert ist. Freuen Sie sich auf alte Klassiker mit traditionellen Garnituren, die wir wieder aufleben lassen. Lassen Sie sich von der bodenständigen Küche begeistern oder reisen Sie mit uns kulinarisch um die Welt. Küchenchef Daniel Höfling und sein Team entführen Sie jedes Mal aufs Neue in die Welt der Geschmäcker.



Das i-Tüpfelchen jeder Speise ist das korrespondierende Getränk. Nathalie Türtscher und ihr Team empfehlen Ihnen den idealen Wein, der Ihren persönlichen Geschmack trifft und wunderbar mit dem gewählten Gericht harmoniert.

Sie sind auf der Suche nach etwas Besonderem? Im historischen Gewölbe-Weinkeller speisen Sie in einzigartigem Ambiente – ob zu zweit, mit Freunden oder der Familie. Sprechen Sie uns gerne an.

Bei uns erleben Sie die Verbindung aus Leidenschaft zum Genuss mit der Geschichte eines Traditionshauses.

Ich wünsche Ihnen einen wundervollen Abend!

*André Brandt*  
Hoteldirektor


# GENUSS

SEIT  
1478



# STARTER

## Gemischte Salate

Balsamico-Dressing  oder Joghurt-Dressing · Baguette 7,50 €

*Mixed salad – balsamic dressing or yoghurt-dressing · baguette*

## Gebratene Garnelen

Rucola · Parmesan · Kirschtomaten · Knoblauchbaguette · Balsamico-Vinaigrette 19,00 €

*Roasted prawns – rocket · Parmesan · cherry tomatoes · garlic baguette · balsamico vinaigrette*

## Gegrillter Ziegenkäse

Thymianhonig · geröstete Walnüsse · knackiger Feldsalat · Kräuter-Vinaigrette · Baguette 18,00 €  
klein 15,00 €

*Fried goat cheese with thyme-honey – roasted walnuts · lamb's lettuce · balsamic vinaigrette · baguette*



## Vitello Tonato

Scheiben vom Kalbstafelspitz · Thunfischsauce · Kapern · Kresse · Baguette 17,00 €

*Vitello Tonato – slices of boiled filet of veal · tuna sauce · capers · cress · baguette*

**Weinempfehlung:** 2020 Hohentwieler Olgaberg Weißburgunder  
QW Staatsweingut Meersburg, Bodensee – Baden

Einer der rassigsten Burgunder vom See: Intensiv kräuterwürzig, auch pfeffrig und tuffig. Im Mund mit Wucht. Dicht, mineralisch grundiert, mit einer Spur Süße hinter der Frucht und harmonisch integrierter Säure.

33,00 €

## Kraftbrühe vom heimischen Rind

Gemüse-Julienne · gebratene Rindfleischwürfel · schwäbische Maultaschen · Flädle Schüssel 9,00 €  
Tasse 6,00 €

*Consommé of local beef – julienne vegetables · cubes of beef · swabian ravioli · sliced pancake*

## Kürbis-Ingwer-Suppe

Kernöl · geröstete Kürbiskerne Schüssel 8,00 €  
Tasse 6,00 €

*Pumpkin ginger soup – seed oil · roasted pumpkin seeds*

## Allgäuer Käserahmsuppe

Croûtons · Schnittlauch Schüssel 9,50 €  
Tasse 6,50 €

*Allgäu cream of cheese soup – croutons · chives*



Entdecken Sie unser vegetarisches Gericht der Woche.  
Sprechen Sie uns gerne an!



Vegan



Vegetarisch

# UNTER DER CLOCHE



## „Surf & Turf“

Rinderfiletsteak und Garnele · Erbsen-Minze-Püree ·  
Parmesan-Kruste · Kartoffelgratin · Bohnenbündchen

43,00 €  
ab 2 Personen  
39,00 €

„Surf and Turf“ – Beef fillet steak and prawn · pea mint purée · Parmesan crust ·  
potato gratin · French bean

**Weinempfehlung:** 2020 Aufrichtig Rot

Weingut Aufricht, Bodensee, Baden-Württemberg

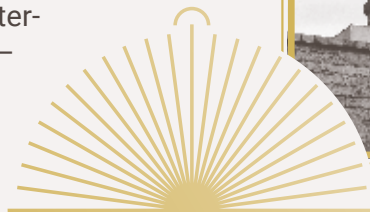
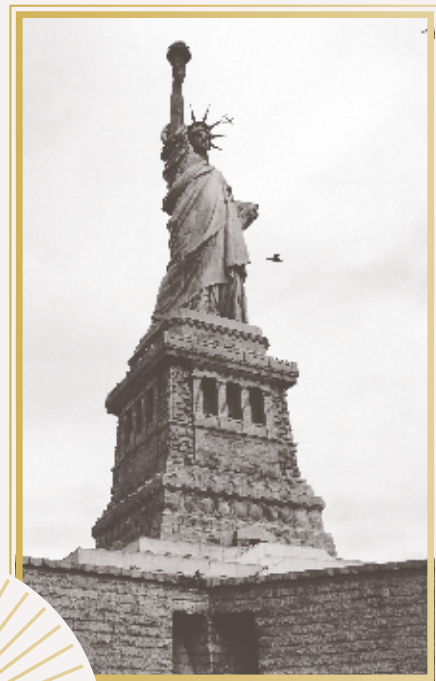
Kräftiges Cuvée von Spätburgunder und Cabernet Noir. Ein Korb voller reifer, dunkler Früchte. Erdige Noten mit feiner kräuteriger Würze.

0,75 l  
37,00 €

## SURF & TURF – EINE KULINARISCHE FUSION

Dieses Gericht gab es in nordamerikanischen Steakhäusern der 1960er Jahre. Es basiert auf einer Kombination der zwei teuersten Zutaten: Rinderfilet und Hummer. Eine elitäre Delikatesse, die hauptsächlich aus Statusgründen bestellt wurde. Heute ist Surf & Turf als besonders auserlesenes Gericht bekannt, das Meer und Land miteinander vereint.

Rindfleisch ist auch in der bayerischen Küche schon lange daheim. Wir bringen mit unserer Speisekarte die Vielfalt und Kreativität der internationalen Küche in einen harmonischen Einklang mit der bayerischen Tradition. Küchenchef Daniel Höfling und seine Team interpretieren Surf and Turf ganz neu – erleben Sie diese einzigartige Fusion von Land und Meer, serviert unter der goldenen Mohren Cloche.



# FLEISCH & WILD

**„Knusprige halbe Ente à l'Orange“** 31,00 €  
Grand-Marnier-Sauce · Rotkraut · abgeschmälzte Kartoffelknödel 1/4 Ente 27,00 €  
*Crispy half duck á l'orange – Grand Manier sauce · red cabbage · larded potato dumplings*

**„Boeuf Stroganoff“**  
Rinderfiletspitzen · Champignons · Essiggurken · Sauerrahm · hausgemachte Butterspätzle 35,00 €  
*„Boeuf Stroganoff“ – Beef filet tips · mushrooms · pickles · sour cream · homemade butter spätzle*

**Gesottener Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud** 26,00 €  
Apfel-Meerrettichsauce · Kartoffelrösti · buntes Gemüse klein 23,00 €  
*Boiled filet of veal from root-vegetable stock – apple horseradish sauce · potato rösti · variety of vegetables*

Eine Allergenliste aller Speisen kann gerne eingesehen werden.  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

## BOEUF STROGANOFF

Vom fürstlichen Festmahl zur Soldatenspeise bis hin zu einem echten Gourmetklassiker – so lässt sich der Werdegang dieses Gerichtes beschreiben. Es gilt als absoluter Klassiker der russischen Küche und geht vermutlich auf die Fürstenfamilie Stroganoff vor über 100 Jahren zurück.

Seinen Durchbruch hatte Boeuf Stroganoff nach dem Zweiten Weltkrieg. Soldaten brachten das Gericht in ihre Heimat mit. Dabei entstanden die unterschiedlichsten Varianten zum Beispiel mit Pommes frites oder Ketchup statt Tomatenmark. Das Unverwechselbare ist die säuerliche Note und wer sauer mag, der wird dieses Gericht lieben! Unseren Gästen wollen wir dieses Geschmackserlebnis nicht vorenthalten und servieren den Klassiker nach traditioneller Zubereitung.







**Schweinebraten vom bayrischen Landschwein** 22,00 €  
Dunkelbiersauce · Kartoffelknödel · Semmelknödel · Rotkraut klein 20,00 €

*Roast pork from the Bavarian country pig – dark beer sauce · Bavarian cabbage · two kinds of dumplings*

**Bierempfehlung: Korbinian Dunkel**  
Seit über 500 Jahren braut die Zötler Brauerei schon ihren  
Korbinian: Kastanienbraun liegt es im Glas, in die Nase  
steigen feine Röstmalzaromen. 0,3 | 4,80 €  
0,5 | 6,80 €

**Goldgelb gebackenes Wiener Kalbsschnitzel** 29,00 €  
Sardellen-Kapern-Zitronen-Garnitur · Pommes frites ·  
gemischter Salat klein 26,00 €

*Golden baked Viennese veal schnitzel – anchovy, caper and lemon garnish · French fries · mixed salad*

**Rosa gegrilltes Rumpsteak** 36,00 €  
Birne · Blauschimmelkäse · Portweinjus · Grillgemüse · Kroketten Ladies cut 32,00 €

*Pink grilled rump steak – pear · blue mould cheese · port wine gravy · grilled vegetables · croquettes*

**Bayrisches Schweinefilet** 28,00 €  
Pfeffersauce · Allgäuer Kässpatzen · Röstzwiebeln ·  
gemischter Salat klein 26,00 €

*Bavarian pork fillet – pepper sauce · Allgäu Kässpatzen cheese pasta · roasted onion · mixed salad*



## GESCHMACK & HERKUNFT

**Die Philosophie unserer Küche:** Regionalität und Genuss verschmelzen zu einem einzigartigen kulinarischen Erlebnis. Unser Fisch stammt von der Traditionsfischerei Link und von der angesehenen Metzgerei Tauscher beziehen wir unser erstklassiges Kalbs- und Rindfleisch. Durch die Regionalität unserer Produkte erfüllen wir höchste Qualitätsansprüche und minimieren nebenbei Co2 Ausstöße. Tauchen Sie ein in die Geschichte und Qualität unserer regionalen Partner!

SCANNEN FÜR  
MEHR INFORMATION



# FISCH



**Lachsfilet auf der Haut gebraten** 30,00 €  
 Safransauce · Spinat · halbwilder Reis klein 27,00 €

*Salmon fillet fried on the skin – saffron sauce · spinach · semi-wild rice*

**Weinempfehlung:** 2020 El Rincon Chardonnay barrica 0,75 l  
 Bodegas Nekeas, Navarra – Spanien 29,00 €

**Gebratenes Saiblingfilet** 31,00 €  
 Zitronen-Riesling-Sauce · Kräuterrisotto · buntes Gemüse klein 28,00 €

*Roasted char fillet – lemon Riesling sauce · herbs risotto · variety of vegetables*

**Gegrillte Riesengarnelen** 29,00 €  
 Knoblauch-Rucola-Linguine · Brokkoli · Kirschtomaten klein 25,00 €

*Grilled prawns – garlic rocket linguine · broccoli · cherry tomatoes*

**„Spezial“ – Jeden Freitag frische Forellen**  
 von der Fischzucht Link aus Heimertingen im Allgäu nach  
 „Müllerin Art“ zubereitet mit Petersilienkartoffeln und buntem Salat 28,00 €

*„Special“ – Every Friday, we offer fresh trout from Link aquaculture farm prepared à la meunière and served with parsley potatoes and colourful mixed salad*

# VEGETARISCH/VEGAN

**Allgäuer Kässpätzlen** 19,00 €  
 vier Käsesorten · Röstzwiebeln · gemischter Salat klein 17,00 €

*Allgäu cheese spaetzle – four types of cheese · roasted onions · mixed salad*

**Schwammerl in Rahm** 23,00 €  
 hausgemachte Semmelknödel · gemischter Salat klein 21,00 €

*Mushroom in cream – homemade bread dumplings · mixed salad*



**Rote-Bete-Ingwer-Falafel** 19,00 €  
 Grillgemüse · Erbsen-Minze-Püree · Chili Dip klein 17,00 €

*Beetroot and ginger falafel – grilled vegetables · pea and mint purée · chili dip*

**Weinempfehlung:** 2020 Enate Rosado Somontano S.A. Enate, 0,75 l  
 Somontano/Aragon – Spanien 34,00 €

**Cremiges Kräuterrisotto** 19,00 €  
 Spinat · Kirschtomaten · Pinienkerne · Parmesanchip klein 17,00 €

*Creamy herbal risotto – spinach · cherry tomatoes · pine nuts · Parmesan chip*



# DESSERT

Gerne servieren wir Ihnen einen Espresso, Latte Macchiato und viele weitere Kaffeespezialitäten. Sprechen Sie uns an!



**Mousse au Chocolat von der Valrhona Schokolade**  
Passionsfruchtspiegel · kandierte Pistazien · Cassis-Feigen 12,50 €

*Mousse au Chocolat from Valrhona chocolate – passion fruit glaze · candied pistachios · cassis figs*

**Gebackene Zwetschgenkrapfen**  
Zimtbrösel · Walnusseis · Preiselbeeren 11,50 €

*Baked plum doughnuts – cinnamon crumbs · walnut ice cream · cranberries*



**Gebrannte Orangen Crème brûlée**  
frische Beeren · Vanilleeis 9,50 €

*Burnt orange crème brûlée – fresh berries · vanilla ice cream*

**Digestif-Empfehlung: Nonino Grappa Riserva, Antica Cuvée** 2 cl  
Sehr aromatisch – ein wunderbarer, eleganter Genuss nach dem Essen. 9,00 €

**Kleiner Steirer**  
Vanilleeis · Sahne · steirisches Kernöl · kandierte Kürbiskerne 7,50 €

*„Kleiner Steirer“ – vanilla ice cream · whipped cream · Styrian pumpkin seed oil · candied pumpkin seeds*

**Affogato**  
Espresso · Vanilleeis 5,50 €

*Affogato – espresso · vanilla ice cream*

## SCHOKOLADE FÜR ALLE SINNE!

Die Geschichte der Schokolade geht zurück ins Jahr 1922, als Albéric Guironnet in einer ehemaligen Schreinerei in Tain l'Hermitage in Frankreich eine kleine Schokoladenfabrik gründete. Er war ein Pionier der Schokoladenherstellung und importierte die besten Kakaobohnen aus Mittel- und Südamerika. Heute gilt Valrhona als Synonym für Edelschokolade aus Frankreich. Sie wird aufgrund ihres intensiven Schokoladengeschmacks und ihrem zarten Schmelz auf der ganzen Welt für feine Desserts verwendet und auch wir verleihen unserer Mousse au Chocolat damit eine ganz besondere Note.



## MOHREN-EVENTS



### HEILIGABEND-DINNER

24. Dezember 2023

Freuen Sie sich am Heiligabend auf ein erstklassiges 5-Gang-Menü mit musikalischer Untermalung.



### SILVESTER-BALL

31. Dezember 2023

Begrüßen Sie mit uns kulinarisch das neue Jahr 2024 mit einem stilvollen 7-Gang-Menü und Live-Musik.



### PLATTFISCH-WOCHEN

26. Januar - 11. Februar 2024

Erleben Sie geschmackvolle Variationen aus den Tiefen der Meere während unserer Plattfisch-Wochen.



### OSTERBRUNCH

31. März 2024

Erleben Sie ein kulinarisches Osterfest mit Frühstücksspezialitäten, leckerem Roastbeef, Maishähnchenbrust an Portweinjus, zartem Lammragout, köstlichen Desserts und vielem mehr.



### MUTTERTAGSBRUNCH

12. Mai 2024

Die schönste Art „Danke“ zu sagen ist gemeinsam Zeit zu verbringen. Schlemmen Sie vom Frühstück bis zum Mittagessen. Alle Speisen sowie Kaffee, Säfte und Sekt sind inklusive.

Sprechen Sie uns gerne an und reservieren Sie sich gleich Ihren Tisch.  
[www.hotel-mohren.de/events](http://www.hotel-mohren.de/events)



## EXKLUSIVE GENUSS-MOMENTE

Genießen Sie zu zweit, mit Freunden, Kollegen oder der Familie besondere kulinarische Erlebnisse in stimmungsvoller Atmosphäre. Ein romantisches Candle-Light Dinner im urigen Gewölbe-Weinkeller oder eine exklusive Weingala im edlen Mohren Restaurant – wir haben genau das Richtige für Sie.

### FONDUE ABEND

Schlemmen Sie sich genussvoll durch den Abend. Am Feuertopf genießen Sie in aller Gemütlichkeit zartes Putenbrust-, Schweine- und Rinderfilet in Rinderbrühe mit Sherry, verschiedene leckere und pikante Saucen, ofenfrisches Baguette, gebackene Kartoffelecken und Essiggemüse. Echte Käseliebhaber verwöhnen wir gerne mit einem klassischen Käsefondue.

ab € 39,00/Person

### WEINGALA MIT 4-GANG-MENU

Haben Sie Lust auf ein kulinarisches Event der Extraklasse? Freuen Sie sich auf eine echte Gaumenfreude mit gebratenen Garnelen, zartem Saiblings- und Rinderfilet sowie süßen Verführungen. Zu jedem Gang servieren wir Ihnen korrespondierende Weine.

Ein klassischer Aperitif sowie ein edler Digestif runden das Erlebnis ab.

Ein Abend voller Genuss, der in Erinnerung bleibt.

ab € 99,00/Person



Entdecken Sie jetzt diese oder individuell für Sie kreierte kulinarische Erlebnisse.  
[www.hotel-mohren.de/genussmomente](http://www.hotel-mohren.de/genussmomente)

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Alpina C Cola <sup>1,3,9</sup> , Orange <sup>1,3</sup> , Zitrone <sup>3</sup> , Spezi <sup>1,3,9</sup>	0,2 l	3,20 €
<i>Coke, orangeade, lemonade</i>	0,4 l	4,90 €
Coca-Cola Zero <sup>1,2,9,12</sup>	0,2 l	3,70 €
Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Johannisbeer-, Rhabarber-, Maracujasaft <sup>14</sup>	0,2 l	3,70 €
<i>Apple-, orange-, cherry-, black currant-, rhubarb-, passion fruit juice</i>		
Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Johannisbeer-, Rhabarber-, Maracujasaft <sup>14</sup> als Schorle	0,2 l	3,20 €
<i>Apple-, orange-, cherry-, black currant-, rhubarb-, passion fruit juice with sparkling water</i>	0,4 l	4,90 €
Schweppes Tonic <sup>10</sup> , Bitter Lemon <sup>10</sup> , Ginger Ale	0,2 l	4,00 €
Berglimo aus Allgäuer Früchten Apfel · Birne · Minze	0,33 l	4,70 €
<i>Mountain lemonade Apple-Pear-Mint all natural lemonade</i>		
	0,2 l	3,00 €
	0,5 l	5,50 €
Krumbacher Gourmet medium oder still	0,75 l	8,00 €
<i>Mineral water with or without gas</i>		
	0,2 l	2,50 €
Tafelwasser	0,4 l	4,00 €
<i>Table water</i>		
Crodino <sup>2</sup>	0,1 l	4,50 €
San Bitter <sup>2</sup>	0,1 l	4,50 €

## MOHREN TEA TIME

Wie könnte man die Zeit zwischen Mittag und Abend besser verbringen als bei einer gemütlichen Tasse Tee und köstlichen Leckereien? Nach englischem Vorbild lädt Sie das Hotel zwischen 15.00 Uhr und 17.00 Uhr zur Mohren Tea Time ein. Genießen Sie Süßes und Herzhaftes von der Etage, bedienen Sie sich an der Teebar und probieren Sie die verschiedensten Teesorten.

ab 29,00 € pro Person (nur auf Vorbestellung)



# APERITIF

Mohren-Riesling-Sekt	0,1 l	5,50 €
Prosecco Superiore Valdobbiadene Cuvée Boj	0,1 l	6,50 €
Martini bianco, rosso oder dry	0,05 l	6,50 €
Campari Orange oder Soda	4 cl	9,00 €
Aperol Spritz <sup>1, 15</sup>	0,2 l	7,50 €
<i>Prosecco, Aperol, orange slice</i>		
Limoncello Spritz <sup>1, 15</sup>	0,2 l	7,50 €
<i>Limoncello · Prosecco · Orange</i>		
Hugo <sup>15</sup>	0,2 l	7,50 €
<i>Prosecco · lime · elderberry syrup · mint</i>		
Mohren-Mojito <sup>1, 15</sup>		
Rum · Limette · brauner Zucker · Blue Curacao · Prosecco	0,2 l	9,50 €
<i>Rum · lime · brown sugar · Blue Curacao · prosecco</i>		

# BIERE

	0,3 l	4,20 €
Zötler Gold vom Fass	0,5 l	6,50 €
<i>Bright beer from the barrel</i>		
	0,3 l	4,20 €
Zötler Radler vom Fass <sup>3</sup>	0,5 l	6,50 €
<i>Shandy</i>		
	0,3 l	4,80 €
Zötler Korbinian Dunkel vom Fass	0,5 l	6,80 €
<i>Dark spicy beer, brewed according to an old Bavarian brewing secret</i>		
Zötler Pils vom Fass	0,3 l	4,60 €
<i>Pilsener from the barrell</i>		
Zötler Hefeweizen vom Fass	0,5 l	6,70 €
<i>Wheat beer from the barrell</i>		
Zötler Weißbier dunkel, leicht oder alkoholfrei	0,5 l	6,70 €
<i>Dark wheat beer, light wheat beer and alcohol-free wheat beer</i>		
Zötler Gold alkoholfrei	0,33 l	4,60 €
<i>Alcohol-free larger beer</i>		

# OFFENE WEINE aus aktuellen Jahrgängen



Dies ist nur ein Auszug unserer erstklassigen Weinauswahl. Verlangen Sie nach der Weinkarte. Gerne empfehlen wir Ihnen den passenden Wein zu Ihrem Essen.

## ☞ Weiß

### Grüner Veltliner

QW, trocken, Hofbauer, Weinviertel – Niederösterreich

0,2 l 7,50 €

### Grauburgunder

QW, trocken, Markgraf von Baden, Bodensee

0,2 l 8,00 €

### Müller-Thurgau

QW, trocken, Markgraf von Baden, Bodensee

0,2 l 8,00 €

## ☞ Rosé

### Spätburgunder Weißherbst

QW, halbtrocken, Staatsweinkeller Meersburg, Baden

0,2 l 7,50 €

### Bardolino Chiaretto

DOC Campiello C. & G. Marano, Venetien – Italien

0,2 l 8,00 €

## ☞ Rot

### Blauer Zweigelt

Landwein, trocken, Robert Goldenits, Neusiedlersee – Österreich

0,2 l 7,50 €

### Spätburgunder

VDP, trocken, Markgraf von Baden, Bodensee

0,2 l 8,00 €

### Wildspontan Trollinger & Lemberger

halbtrocken, Georg Merkle, Württemberg

0,2 l 8,00 €



# HAFELE-EDELBRÄNDE

Im österreichischen Hörbranz am Bodensee brennt die Feinbrennerei Prinz bereits seit vier Generationen Destillate von höchster Qualität. Probieren Sie doch eine der zahlreichen Digestif-Spezialitäten und runden Sie einen perfekten Abend genussvoll ab!



## **zweimal destilliert und 18 Monate im Steingut gereift**

Williams-Christbirne, Pflümli, Kirsch, Marille, Himbeer, Quitte, Tresterbrand, Kriecherl, Subirer 2 cl 6,00 €

Vogelbeere, Holunder, Schwarze Johannisbeere, Traubenkirsch, Wild-Preiselbeere, Wild-Heidelbeere, Brombeer 2 cl 7,00 €

## **24 Monate im Holzfass gereift, mild & angenehm fruchtig süß**

Alte Williamsbirne, Alte Marille, Alte Waldhimbeere, Alte Zwetschge, Alter Bodenseeapfel, Alte Kirsche, Alte Haselnuss 2 cl 5,50 €

Zusatzstoffe: <sup>1</sup>Mit Farbstoff <sup>2</sup>mit Konservierungsstoffen <sup>3</sup>mit Antioxidationsmittel <sup>4</sup>mit Geschmacksverstärker <sup>5</sup>geschwefelt <sup>6</sup>geschwärzt <sup>7</sup>mit Phosphat <sup>8</sup>mit Milcheiweiß <sup>9</sup>koffeinhaltig <sup>10</sup>chininhaltig <sup>11</sup>mit Süßungsmittel <sup>12</sup>enthält Phenylalaninquelle <sup>13</sup>gewachst <sup>14</sup>Jodsalz <sup>15</sup>weinhaltiges Getränk

## DIE ERBIN AUS ÖSTERREICH

„Die Anna aus Österreich hat den Mohren geerbt.“ So hörte man es im Dorf oft nach dem Tod des Münchner Apothekers Josef Wöhrl 1955. Er hatte das Hotel 1927 gekauft, viel Geld für die liebevolle Renovierung investiert und das Haus in seine damalige Blütezeit geführt. Anna Wilburger, die 18 Jahre lang für Josef Wöhrl gearbeitet hatte, erbte das Hotel Mohren. Alles was Rang und Namen hatte machte hier Urlaub. Täglich ab ca. 16 Uhr gab es einen fixen Stammtisch in der Bierstube. Auch Anna Wilburger war bis zu ihrem Tod 1991 immer dabei – war es doch wie ihr eigenes Wohnzimmer. Hier gönnte sie sich gerne ein Likörchen. Quitte oder Pflümli hat sie am liebsten bestellt. Welchen dürfen wir Ihnen zum krönenden Abschluss des Abends servieren?





**MOHREN**  
HOTEL ★★☆☆

Marktplatz 6 · 87561 Oberstdorf

Tel: 08322 / 9120 · [info@hotel-mohren.de](mailto:info@hotel-mohren.de) · [www.hotel-mohren.de](http://www.hotel-mohren.de)